CAILLES A LA CREME

Cuisson: environ 15 minutes. Pour 2 personnes: 4 belles cailles, 1 c 1/2 à soupe de beurre, 100 g de crème fraîche, sel, poivre.

Cuire 4 cailles ficelées au beurre. Au 3/4 de la cuisson, les arroser de 100 g de crème fraîche. Achever de les faire cuire en arrosant souvent avec la crème. On peut ajouter au dernier moment un filet de jus de citron.

CAILLES A LA CREME

Pour 4 personnes: 8 cailles, 8 petits morceaux de barde de lard, 3 cuillerées à soupe de beurre, 2 ou 3 cuillerées de marc, 4 cuillerées à soupe de crème, sel et poivre, facultatif: 1 tasse à café de jus de viande.

Plumez, videz et flambez les cailles, salez et poivrez légèrement l'intérieur. Placez sur le dos de chaque caille un morceau de barde de lard et ficelez les oiseaux. Faites chauffer le plat de service. Mettez le beurre dans un sautoir, faites chauffer, ajoutez les cailles et faites dorer celles-ci de tous les côtés, laissez-les cuire 15 minutes. Quand les cailles sont cuites, placez-les dans le plat de service chaud et gardez-les elles-mêmes au chaud, par exemple à l'entrée du four maintenu ouvert. Versez 2 ou 3 cuillerées de marc dans le sautoir où les cailles ont cuit; ajoutez la crème, remuez bien à la cuillère de bois, faites chauffer, tournez jusqu'à ce que la crème ait un peu épaissi et versez cette sauce sur les cailles. Servez celles-ci très chaudes. Variante: Vous pouvez aussi ajouter une tasse à café de jus de viande à la sauce, si vous en avez.

CAILLES A LA FRANCAISE

Pour 4 personnes: 4 cailles, 4 bardes de lard, quelques feuilles de vigne, 1 boîte de petits pois, 50 g de beurre, 1 verre à liqueur de cognac, sel, poivre.

Plumer et vider les cailles. Mettre à l'intérieur de chaque oiseau un petit morceau de beurre pétri avec du sel et du poivre. Envelopper les cailles avec des feuilles de vigne, puis avec une barde de lard que l'on maintient à l'aide d'un fil. Les mettre dans une cocotte pouvant aller au four dans laquelle on y aura fait fondre un peu de beurre. Saler poivrer, dorer sur le dessus du feu, puis mettre au four et cuire de 15 à 25 mn suivant l'âge et la qualité des oiseaux. Ouvrir la boîte de petits pois, égoutter et faire réchauffer avec le reste du beurre. Vérifier l'assaisonnement et le renforcer si besoin est. Retirer les cailles. Déglacer le jus avec le cognac. Débarrasser les oiseaux des bardes de lard et les remettre dans la cocotte avec les petits pois. Réchauffer le tout ensemble quelques minutes. Pour servir, placer les petits pois dans un plat creux et poser les cailles sur ce lit.

CAILLES A LA GRAMONT

Pour 4 personnes. Préparation: 25 mn. Cuisson: 30 min

Etuver à feu doux 250 g de champignons dans du beurre. Rôtir 10 mn 4 cailles. Retirer puis envelopper chacune dans une feuille de vigne, l'entourer d'une tranche de poitrine fumée, ficeler. Faire dorer et jeter la graisse de cuisson. Déglacer la sauteuse avec 10 cl de jus de truffe, 10 de porto, 20 de fumet de volaille, 1 citron pressé, du jus de cuisson des champignons, assaisonner. Remettre les cailles, laisser 5 mn à feu doux.

CAILLES A LA SAUCE PERIGUEUX

Pour 4 personnes: 8 cailles, 8 petits morceaux de barde de lard, 3 cuillerées à soupe de beurre. Pour la sauce: 1 boîte de pelures de truffe, 200 g de champignons, 1 poignée de persil,

quelques brins de ciboulette, 1 gousse d'ail, 1 cuillerée à soupe rase de farine, 2 verres de vin blanc, 3 cuillerées à soupe d'huile, sel et poivre, 2 cuillerées de jus de rôti de boeuf ou de poulet.

Plumez, videz et flambez les cailles, salez et poivrez légèrement l'intérieur. Placez sur le dos de chaque caille un morceau de barde de lard et ficelez les oiseaux. Faites chauffer le plat de service. Mettez le beurre dans un sautoir, faites chauffer, ajoutez les cailles et faites dorer celles-ci de tous les côtés, laissez-les cuire 15 minutes. Quand les cailles sont cuites, placez-les dans le plat de service chaud et gardez-les elles-mêmes au chaud, par exemple à l'entrée du four maintenu ouvert. Hachez la gousse d'ail, le persil, la ciboulette, les champignons et ajoutez les pelures de truffe. Mettez l'huile dans une casserole, faites-la chauffer, jetez-y le hachis, faites dorer saupoudrez d'une cuillerée à soupe de farine, mélangez bien, laissez colorer la farine, ajoutez 2 verres de vin blanc salez et poivrez, remuez bien à la cuillère de bois, couvrez, laissez mijoter pendant 10 minutes. Quand la sauce est cuite, vous pouvez ajouter 2 cuillerées de jus de viande, chauffez un instant et servez en même temps que les cailles.

CAILLES A L'ORANGE

Pour 5 personnes: 5 cailles, 5 petites bardes de lard, 2 oranges, 50 g de beurre, un petit verre de cognac, 1,5 dl de vermouth blanc, un clou de girofle, 8 grains de poivre, une pincée de gros sel, sel fin, une pointe de poivre de Cayenne.

Lavez les oranges, essuyez-les. Coupez-en une en 5 rondelles épaisses. Levez le zeste de la seconde hachez le finement. Flambez et parez les cailles. Pilez le tiers du zeste d'orange haché avec le clou de girofle, le gros sel, le poivre en grains et une cuillerée à café de vermouth blanc. Répartissez cette préparation à l'intérieur des cailles, bridez-les, bardez-les. Chauffez le beurre dans une sauteuse et placez-y les cailles. Faites-les dorer de tous côtés à feu doux, afin que le beurre ne noircisse pas. Mouillez de temps en temps d'une cuillerée de vermouth. Assaisonnez de sel fin et de poivre de Cayenne. La cuisson doit durer environ 18 minutes. Faites blanchir le reste du zeste 5 minutes à l'eau bouillante. Rafraîchissez-le ensuite à l'eau

froide. Lorsque les cailles sont cuites, arrosez-les avec le cognac et flambez-les. Retirez les et tenez-les au chaud. Déglacez la sauteuse avec le reste de vermouth, ajoutez le zeste d'orange et laissez mijoter 2 à 3 minutes. Passez les rondelles d'orange dans cette sauce, dressez-les sur le plat de service. Placez une caille sur chacune d'elle, nappez le tout avec la sauce. Servez sans attendre.

CAILLES AU FOIE GRAS

Préparation: 40 mn. Cuisson: 40 à 50 mn. Pour 6 personnes: 6 belles cailles, 6 feuilles de vigne, (facultatif) 6 bardes très fines, 1 boite de 200 g de mousse de foie gras, 1 dl de cognac, 1 truffe moyenne, 40 g de beurre, sel, poivre.

Choisissez de grosses cailles, elles seront un peu grasses, leur chair sera moelleuse. Epluchez la truffe, qu'elle soit fraîche ou en conserve, taillez 6 belles rondelles au milieu. Hachez grossièrement le reste et les épluchures, mélangez-les à la mousse de foie gras avec sel, poivre pour en faire une petite farce bien relevée. A la poche à douille, introduisez la valeur d'une grosse noisette de farce dans chaque caille. Bridez-les comme vous feriez d'un poulet pour le rôtir. Appliquez une feuille de vigne (achetées en boîte) ébouillantée et épongée, puis la barde. Ficelez solidement. Dans une poêle, sans matière grasse, faites revenir les cailles jusqu'à ce que la barde soit dorée et presque entièrement fondue. Au fur et à mesure mettez-les dans une cocotte avec le beurre. Faites-les chauffer, arrosez avec le cognac, couvrez, amenez à ébullition, remuez la casserole imprégner toutes les cailles. Ajoutez la même quantité d'eau chaude, salez, poivrez légèrement, laissez cuire à petit feu pendant 30 minutes. Retournez les bêtes de temps en temps. Retirez-les, tenez-les au chaud. Dans le jus de cuisson mettez le reste de la mousse de foie gras. Délayez-la, ajoutez le jus de la boîte de truffe (si elle est en conserve) et les rondelles réservées, sans les casser. Remettez les cailles, tenez au chaud sans bouillir. Disposez les cailles dans le plat de service chauffé, couronnez-les d'une rondelle de truffe, versez la sauce pour les glacer.

CAILLES AU RAISIN EN CAISSETTES

Cuisson: 30 minutes. Pour 4 personnes: 4 cailles, 5 cl de bon alcool (vieux marc, cognac...), 4 petites bardes de lard, 100 g de beurre, 2 belles grappes de raisin blanc à gros grains, 4 tranches de pain de mie rassis de 3 cm d'épaisseur environ, 4 feuilles de vigne, 8 baies de genièvre, sel, poivre.

Plumez videz et flambez les cailles, salez et poivrez-les à l'intérieur en glissant dans chaque caille 2 baies de genièvre. Entourez chaque caille d'une feuille de vigne et d'une barde de lard, ficelez le tout. Faites chauffer le four à température moyenne. Faites chauffer la moitié du beurre dans un sautoir, quand il commence à blondir, ajoutez les cailles, retournez-les fréquemment, lorsqu'elles sont bien dorées, retirez le sautoir du feu et glissez-le au four chaud afin d'achever la cuisson. Pendant ce temps, videz une partie de la mie des tranches de pain afin d'obtenir une sorte de caissette, beurrez ces caissettes avec le reste du beurre glissez-les également au four pour les faire dorer. Nettoyez les grappes de raisin, égrenez-les; retirez la peau de chaque grain. Cinq minutes avant la fin de cuisson des cailles, ajoutez las grains de raisin dans le sautoir. Arrosez les cailles de l'alcool choisi, flambez, remettez au four pour

laisser la cuisson s'achever. Disposez les cailles dans les caissettes bien chaudes et dorées, entourez-les avec les grains de raisin. Ajoutez une cuillerée d'eau chaude dans le sautoir de cuisson, mettez à feu vif et raclez le fond du sautoir avec une cuillère de bois pour dissoudre les sucs de viande. Versez la sauce ainsi obtenue sur les cailles. Servez aussitôt, les cailles en caissettes doivent être mangées brûlantes.

CAILLES AU RIZ

Faire revenir 300 g de poitrine fraîche en dés, 2 gros oignons blancs coupés. Y mettre à revenir 3 cailles salées et poivrées. Sortir les cailles et les tenir au chaud à l'entrée du four. Mettre dans la cocotte 5 louches de bouillon, du persil, du thym et du laurier. Verser le riz. Cuire 15 à 20 mn. Remettre alors les cailles sur le riz qui doit avoir absorbé tout le liquide, pour les chauffer et prendre le goût.

CAILLES AU SAUTERNE

3 cailles, raisins blancs ou raisins de Smyrne si on n' pas de raisin frais, foie gras frais, Sauternes, armagnac.

Peler et épépiner les raisins blancs. Les tremper pendant une heure dans de l'armagnac. Farcir les cailles de 2 grains de raisins, d'un cube de foie gras et enfin de 2 ou 3 grains de raisins. Les saler, les poivrer et les mettre à revenir dans une cocotte à couvert 5 mn. Ajouter le reste des raisins avec l'armagnac. Verser 1 verre de Sauternes. Mijoter 20 mn.

CAILLES AUX FEUILLES DE VIGNE

Saler, poivrer les cailles, les emballer dans une feuille de vigne, les ficeler. Barder par dessus la feuille de vigne avec du lard frais, toute la feuille doit être à peu près recouverte de lard. Ficeler à nouveau. Cuire au barbecue ou au gril.

CAILLES AUX KIWIS

3 cailles, 3 kiwis, 3 gros morceaux de foie gras frais, alcool de kiwis, graisse de canard ou huile.

Farcir les cailles avec du foie gras salé et poivrer. Saler et poivrer les cailles. Les faire revenir dans la graisse chaude, en couvrant, 10 mn 1/4 h. Couper les kiwis en tranches épaisses. Les ajouter aux cailles au bout du 1/4 h et faire cuire encore 5 mn. Flamber avec l'alcool de kiwis chauffé.

CAILLES AUX MUSCATS

Pour 6 personnes: 6 cailles bardées par le volailler, 50 g de beurre, sel, poivre, 2 c à soupe de cognac, 1 verre de vin blanc sec, 600 g de raisins muscats.

Faites dorer les cailles en casserole, en les retournant de temps en temps, assaisonnez, arrosez de cognac et flambez, mouillez de vin blanc, couvrez et laissez cuire 10 mn, retirez les bardes, ajoutez les grains de raisin bien lavés. Laissez cuire encore 10 mn. Servez cailles et raisins ensemble avec à volonté des pommes paille ou des nids de pommes paille.

CAILLES AUX PETITS POIS

Pour 4 personnes: 4 cailles bardées, 1 kg de petits pois, 150 g de jambon cru, 4 petits oignons, 1 coeur de laitue, 50 g de beurre, sel, poivre, 1 bouquet garni, 1 dl d'eau. Ecossez les petits pois, coupez le jambon en petits morceaux, émincez les oignons, faites revenir le tout dans la matière grasse, ainsi que les cailles. Joignez ensuite les petits pois et la laitue, assaisonnez, ajoutez le bouquet garni et mouillez d'eau. Couvrez et laissez mijoter 30 mn. Vous pouvez envelopper les cailles de feuilles de vigne avant cuisson.

CAILLES AUX RAISINS

4 cailles, 4 feuilles de vigne, 4 bardes de lard, 4 brindilles de romarin, 75 g de beurre, 100 g de raisins, un verre de cognac, du sel et du poivre.

Assaisonnez l'intérieur des cailles et aromatisez-les de romarin. Entourez-les d'une feuille de vigne et ensuite d'une barde de lard. Faites-les cuire pendant 15 mn dans une cocotte contenant du beurre, en les retournant souvent, Epluchez les raisins et ajoutez-les à la cuisson. Retirez les bardes des cailles, prolongez la cuisson de quelques minutes, arrosez avec le cognac, donnez un bouillon et servez.

CAILLES AUX RAISINS

Pour 4 personnes: 4 cailles, 4 tranches de pain toast, 4 bardes de lard, feuilles de vigne, une belle grappe de raisins blancs, 4 cuillerées à soupe de jus de viande ou de concentré de viande, 1 verre de cognac, 1 verre de porto, 80 g de beurre, quelques gouttes de jus de citron, du sel, du poivre. Préparation: 25 mn. Cuisson: 15 mn.

Plumez les cailles, videz-les et flambez-les. Assaisonnez-les, enveloppez-les de bardes de lard et de feuilles de vigne. Faites-les cuire dans au beurre chaud en les retournant fréquemment. Mettez dorer les tranches de pain de mie dans du beurre. Dressez les cailles sur les toasts. Ajoutez le jus de viande au jus de cuisson. Jetez-y les raisins égrenés et laissez cuire quelques minutes. Chauffez le porto et le cognac. Versez-les sur les cailles et faites flamber.

CAILLES AUX RAISINS

Pour 4 personnes. Préparation 20 mn, cuisson 15 mn. 8 cailles, 500 g de gros raisins verts, 200 g de foie gras de canard cru, 20 cl de sauternes (2 verres environ), 10 cl d'armagnac, 4 c à soupe de graisse de canard, sel, poivre du moulin, 8 tranches de lard (facultatif).

Farcissez les cailles de 2 grains de raisin, d'un morceau de foie gras de canard, puis terminez par 2 grains de raisin. Ficelez chaque volaille sans trop la serrer: elle va gonfler. Vous pouvez entourer les cailles d'une fine tranche de lard avant de les ficeler. Faites chauffer la graisse de canard dans une cocotte. Mettez-t les cailles farcies à revenir de tous les côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez cuire 15 mn à couvert. Faites chauffer le sauternes dans une petite casserole, flambez-le et ajoutez-le dans la cocotte avec les raisins et l'armagnac. Laissez mijoter 3 mn car les raisins cuisent très vite. Servez sans attendre. Pour peler les raisins facilement, plongez la grappe 3 secondes dans l'eau bouillante. Enlevez les pépins avec la pointe d'un petit couteau de cuisine.

CAILLES AUX RAISINS SUR CANAPES

Pour 4 personnes: 4 cailles bardées, 1 petite boîte de mousse de foie gras ou de mousse de foies de volaille, sel, poivre, 30 g de beurre, 300 g de raisin muscat, 1 dl de vin blanc sec et fruité (muscat d'Alsace), 4 tranches de pain de mie, beurre.

Farcissez les cailles de mousse de foie et de 2 grains de raisin après les avoir assaisonnées à l'intérieur et à l'extérieur. Faites-les dorer dans le beurre chaud. Couvrez et laissez cuire doucement pendant 20 mn. Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les grains de raisin et la moitié du vin blanc. Pour servir, faites dorer les tranches de pain dans le beurre. Tartinez-les avec le reste de mousse de foie et gardez-les au chaud à l'entrée du four. Quand les cailles sont cuites, retirez les bardes (vous pouvez le faire 10 mn avant pour faire dorer les oiseaux). Dressez-les sur les canapés. Entourez-les de grains de raisin. Ajoutez le reste de vin laissez réduire la sauce et servez-la à part.

CAILLES EN CHEMISE

Pour 6 personnes: 6 cailles, 350 g de blanc de volaille, 150 g de lard de poitrine frais, 2 échalotes, 150 g de champignons de couche, 1/2 citron, 1 oeuf, 6 cl de cognac, 2 cuillerées de beurre, 1 litre et demi de bouillon de jarret de veau, 1 pincée de 4 épices, sel et poivre, 1 mètre environ de boyau dit "menu" que vous achèterez chez le charcutier, 4 petits rectangles de mousseline. Pour la sauce: 2 dl de très bon vin rouge, 3 échalotes, thym, estragon, 50 g de beurre, 2 cuillerées de farine, 1 dl de bouillon, 150 g de bonne gelée de viande achetée chez le charcutier, les foies des cailles, sel et poivre.

Plumez, videz, flambez les cailles, mettez les foies de coté pour la sauce. Coupez la tête des cailles, fendez leur peau de l'extrémité du cou (à l'endroit où vous avez coupé la tête), jusqu'au croupion; retirez l'os du cou, en laissant la peau, puis, avec un couteau bien aiguisé, mettez la carcasse à nu en grattant bien la chair qui y adhère; prenez soin de n'abîmer ni les filets ni la peau. Désarticulez les membres à l'endroit où ils se rattachent à la carcasse, retirez

la carcasse que vous mettez de côté pour la sauce. Posez ces cailles à plat sur un torchon, côté peau contre le torchon, salez et poivrez, arrosez la face intérieure avec la moitié du cognac, roulez les cailles pendant la suite des opérations. Préparez la farce: hachez les échalotes aussi finement que possible. Hachez les champignons aussi finement que possible également, pressez le demi-citron et arrosez-en les champignons afin qu'ils ne noircissent pas. Mettez 2 cuillerées de beurre dans une casserole, faites chauffer doucement, ajoutez le hachis d'échalotes et de champignons, faites fondre, salez et poivrez. Passez 2 fois au hachoir grille fine, les blancs de volaille et le lard de poitrine frais: vous aurez ainsi une purée très fine. Pilez au tamis le foie des cailles, ajoutez la purée obtenue à la farce précédente ainsi que la préparation échalotes-champignons, le reste de cognac, une pincée de 4 épices, du sel et du poivre, mélangez bien, ajoutez l'oeuf entier, mélangez encore. Placez à nouveau les cailles bien à plat sur le torchon, répartissez la farce sur chaque caille. Reformez les cailles pour cela, repliez d'abord la peau du cou sur la farce puis les 2 côtés, cousez serré avec une aiguille à brider et un fil de cuisine. Coupez le boyau en 6 morceaux égaux, rincez ces morceaux à l'eau claire, puis mettez-les dans un récipient contenant de l'eau froide, sortez de l'eau un morceau de boyau, égouttez-le et glissez une caille dans ce boyau. Ficelez-en les 2 extrémités, puis enveloppez dans un petit rectangle de mousseline, ficelez bien le paquet obtenu. Faites de même pour chacune des cailles. Versez le bouillon de jarret de veau dans une casserole, amenez à ébullition plongez les cailles dans ce liquide bouillant, puis réduisez le feu pour que le bouillon continue à frémir sans bouillonner, laissez cuire ainsi 25 à 30 minutes. Pendant ce temps, préparez la sauce: épluchez et hachez les échalotes, mettez-les dans une petite casserole avec le thym, l'estragon, ajoutez le vin, laissez réduire de moitié à petit feu. Hachez grossièrement les carcasses, faites fondre le beurre dans un petit sautoir et quand il est bien chaud, ajoutez les carcasses, laissez bien rissoler. Saupoudrez avec la farine, laissez cette farine colorer en remuant bien avec la cuillère de bois, ajoutez la réduction de vin, puis le bouillon et la gelée de viande; mélangez. Laissez cuire 10 minutes puis passez au chinois. Passez le foie des cailles au tamis, mélangez cette purée à la sauce, salez et poivrez, tenez au chaud. Egouttez les cailles, retirez les mousselines, posez les cailles dans leur "chemise" sur le plat de service. Nappez-les avec la sauce et servez chaud. Accompagnez d'une purée de pommes de terre.

CAILLES EN PAPILLOTES

Dans une feuille d'aluminium (côté brillant à l'intérieur), poser une caille, 2 feuilles de basilic, des dés de tomate, 1 c à café de vin blanc. Fermer la papillote et cuire à four chaud 20 mn.

CAILLES EN PATE

2 cailles par personne, 1 verre de porto, 1 noisette de foie gras, de canard, raisins de Corinthe (gonflés au vin blanc), pain de mie, pâte feuilletée, oeufs, sel, poivre, beurre.

Désosser les cailles, les étendre sur un plat, remettre le foie au milieu, les saler et poivrer, arroser de porto. Ajouter une noisette de foie gras de canard, quelques raisins de Corinthe trempés et gonflés au vin blanc et quelques petits dés de pain de mie frits au beurre. Refermer les cailles en boule, et les enrober dans de la pâte feuilletée très mince, les dorer à l'oeuf et les

cuire en plaque à four moyen 25 minutes. Les retirer et les envelopper dans une serviette chaude. Servir avec un jus de veau à part et des pommes dauphines.

CAILLES EN SALMIS

Pour 6 personnes: 9 cailles, 125 g de jambon de Bayonne coupé en dés, 125 g d'échalotes hachées, 4 gousses d'ail écrasées, 50 g de couenne blanchie, 1 bouteille 1/2 de pomerol ou de madiran, 1 verre à digestif d'armagnac, 20 g de cèpes secs, 1 sucre, 50 g de graisse d'oie, 1 carotte coupée en rondelles, 1 oignon, 1 bouquet garni, 1 blanc de poireau, 1 branche de céleri, 2 cuillerées à soupe de farine, 2 cuillerées à café de cacao amer, 50 g de beurre, sel, poivre.

Lavez les cèpes et faites-les tremper dans de l'eau tiède. Faites bouillir le vin avec l'oignon, le blanc de poireau, la carotte, le bouquet garni, le céleri, le sucre, sel et poivre. Amenez à réduction pour obtenir 1 litre de liquide, passez au chinois. Dans une sauteuse, faites dorer les cailles à la graisse d'oie, jetez le gras, arrosez d'armagnac, flambez. Saupoudrez de farine, mouillez avec le vin, ajoutez les cèpes égouttés et hachés et laissez cuire 10 mn. Pendant ce temps, faites fondre dans une poêle la couenne, le jambon, les échalotes et l'ail. Versez dans la sauteuse, laissez cuire encore 15 mn. Dressez les cailles sur le plat de service, tenez au chaud. Délayer le cacao avec un peu d'armagnac, versez-le dans la sauce, mélangez. Hors du feu montez la sauce en ajoutant le beurre en parcelles et en battant au fouet à sauce. Dressez les cailles sur des croûtons frits au beurre et nappez de sauce.

CAILLES EN SOUPIERE

Pour 4 personnes: 4 cailles, 8 langoustines, 50 g de carottes, 50 g de poireaux coupés, 200 g de petits pois, 1 c à soupe de cerfeuil, 1 cube de bouillon de volaille, 100 g de beurre, 50 g de céleri.

Coupez les légumes en petits dés, faites suer au beurre les carottes, le céleri et les poireaux pendant 10 mn. Préparez le bouillon de poule et mettez les cailles à pocher pendant 20 mn. Ensuite, ajoutez les petits légumes, les petits pois et les langoustines. Laissez cuire 10 mn. Avant de servir, ajoutez dans le reste de bouillon le beurre et le cerfeuil.

CAILLES EN TERRINE

Pour 8 personnes: 8 cailles, 150 g de chair à saucisse, 150 g de lard gras, 150 g de veau, 150 g de porc maigre, 2 oeufs, quelques bardes de lard, 1 oignon, 1 verre à liqueur de cognac, sel, poivre, épices.

Hacher finement les viandes (porc et veau) ainsi que les foies et les coeurs des oiseaux. Faire une farce fine avec ces viandes, la chair à saucisse, l'oignon haché. Lier avec les oeufs entiers. Assaisonner de sel, poivre, épices, parfumez avec un peu de cognac. Remplir les cailles avec un peu de cette farce. Garnir de bardes de lard le fond et les parois d'une terrine de dimensions

convenables. Placer au fond le tiers de ce qui reste de farce, ranger quatre des cailles sur ce lit, les recouvrir de farce, placer les autres cailles et les recouvrir de farce (à moins que la terrine ne soit assez grandes pour mettre les cailles côte à côte). Couvrir d'une barde de lard. Fermer la terrine. La mettre à four moyen (th 5/6, 220°) de préférence au bain-marie. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau, elle doit sortir très chaude. A la sortie du four, on peut enlever la barde de lard et couler un peu de gelée chaude sur la terrine. On peut ou non désosser les cailles.

CAILLES FARCIES

Pour 4 personnes: 4 cailles bien dodues, 200 g de chair à saucisse, 4 cèpes, 2 tranches de pain de mie, 1 oeuf, échalotes, lait, sel, poivre, persil, une noix de beurre, 1 dl de porto, 1 dl de vin blanc, 1/2 litre de fond de veau clair.

Faire une farce avec les cèpes sautés, hachés et la chair à saucisse, les échalotes hachées, le persil, la mie de pain trempée dans un peu de lait tiède. Assaisonner et lier avec l'oeuf. Oter l'os du bréchet et farcir les cailles. Les rôtir de tous côtés dans une sauteuse, dégraisser avec le porto et le vin blanc. Mouiller avec le fond de veau et terminer la cuisson des cailles dans ce jus au four doux en les arrosant régulièrement. Retirer les cailles. Passer la sauce, la faire réduire et la remonter au beurre. Dresser les cailles sur un plat et accompagner de pommes pailles.

CAILLES FARCIES A LA VIANDE

4 cailles. Farce faite avec du veau, des foies de volaille, du porc, du lard frais (salé, poivré), 2 échalotes, 2 gousses d'ail, le tout haché. Faire revenir des champignons émincés. D'autre part faire revenir la farce et ajouter du persil haché, sel et poivre, puis ajouter les champignons. Farcir les cailles, les coudre. Badigeonner les cailles d'huile, saler, poivrer et les cuire sur le gril pendant 40 mn.

CAILLES FARCIES A L'OSEILLE

Pour 3 personnes: 6 cailles, 200 g d'oseille, 6 bardes de lard maigre demi-sel, 2 cuillerée à soupe d'huile d'arachide, 40 g de beurre, 2 c à soupe de cognac, sel, poivre.

Salez et poivrez les cailles à l'intérieur. Bourrez-les d'oseille et entourez-les de lard de façon à empêcher l'oseille de sortir. Ficelez-les. Faites-les rissoler dans une cocotte, dans la moitié du beurre et l'huile mélangés. Cuisez 20 mn en retournant souvent les oiseaux. Jetez la graisse de cuisson et flambez les cailles au cognac, dans la cocotte même. Déglacez avec le reste de beurre et servez aussitôt dans la cocotte, si elle est jolie.

CAILLES FARCIES AU RAISIN

8 cailles plumées et vidées, 10 tranches de poitrine fumée, 10 tranches de bacon, 350 g de foie de volaille, 1 bonne grappe de raisin blanc, 100 g de raisins de Corinthe, 4 échalotes, 1 filet de miel, cognac, sel, poivre.

Faire dorer les cailles dans une cocotte avec du beurre en les retournant plusieurs fois. Les flamber au cognac. Arrêter la cuisson. Sortir les cailles de la cocotte. Préparer la farce dans la même cocotte. Hacher les échalotes et les faire revenir dans un mélange d'huile d'olive et de beurre. Couper en morceaux les foies de volaille ainsi que deux tranches de poitrine fumée. Les précipiter dans la cocotte avec une cuillerée de cognac, le miel et les raisins de Corinthe. Saler, poivrer et faire cuire le tout à feu moyen. Farcir les cailles avec ce mélange. Les ficeler. Garnir le fond de la cocotte avec les tranches de poitrine fumée et de bacon. Y disposer les cailles farcies et les laisser mijoter à feu doux pendant une bonne heure. Un quart d'heure avant de servir, incorporer le raisin frais.

CAILLES FARCIES AUX CHAMPIGNONS

Faire revenir des champignons, saler, poivrer. Prendre de la mie de pain trempée dans du lait et essorée, ajouter les champignons, du persil haché. Mélanger et farcir les cailles. Les coudre. Les faire saisir dans une cocotte à l'huile, ajouter du vin blanc d'entre deux mers et cuire 30 mn.

CAILLES GRILLEES A LA DIABLE

Pour 6 personnes: 6 cailles, 100 g de beurre, 250 g de pain de mie très rassis, 1 noisette de moutarde forte, sel, poivre. Pour la sauce diable: 15 cl de vin blanc sec, 5 cl de vinaigre de vin, 3 échalotes, 1 petite branchette de thym, la moitié d'une petite feuille de laurier, 1 dl de consommé bien réduit, concentré et complètement dégraissé, 3 ou 4 cuillerées de jus de rôti, 1 cuillerée à soupe (bien pleine) de beurre, 1 cuillerée à soupe (bien pleine) de farine, 1 pincée de poivre de Cayenne, sel, poivre en grains fraîchement concassé.

Plumez, videz, flambez les cailles. Ouvrez-les (sans séparer les 2 moitiés) en fendant leur dos de la tête au croupion. Retirez les petits os des côtelettes posez les cailles bien à plat sur la planche à découper et saupoudrez-les de sel et de poivre. Commencez la préparation de la sauce diable: mêlez intimement la cuillerée de beurre et la cuillerée de farine pour faire le beurre manié, épluchez et hachez les échalotes mettez-les dans une petite casserole; ajoutez le vin blanc et le vinaigre ainsi que le thym et le laurier, faites chauffer à feu vif et laissez réduire d'un tiers environ. Retirez alors le thym et le laurier. Ajoutez le consommé et le jus de rôti, salez, poivrez, ajoutez une pincée de poivre de Cayenne. Incorporez le beurre manié à cette sauce en battant au fouet, laissez épaissir, puis tenez au chaud au bain-marie. Coupez la croûte du pain de mie, émiettez la mie et passez-la au tamis pour obtenir une panure très fine. Faites fondre doucement le beurre, ajoutez la moutarde, mélangez bien. Enduisez les cailles avec une partie de ce beurre fondu à la moutarde, saupoudrez-les largement de mie de pain, posez-les sur la grille de la lèchefrite sous la rampe allumée du gaz (ou sous la voûte chauffante du four électrique), à feu doux; laissez- les griller, retournez-les à mi-cuisson et

arrosez-les avec le reste du beurre fondu. Quand les cailles sont bien dorées, servez-les immédiatement avec la sauce diable. Des pommes de terre sautées, des pommes allumettes, des haricots verts accompagneront très bien ces cailles grillées à la diable.

CAILLES PAYSANNES

3 cailles, Des gros dés de jambon cru pour farcir les cailles, jambon cru, lard frais, oignons, échalotes, ail, cèpes, porto.

Farcir les cailles avec des cubes de jambon, saler, poivre. Les faire revenir à la poêle dans la graisse chaude. Faire un hachis avec du jambon, lard frais, échalotes, oignons, ail. Mettre ce hachis à côté des cailles dans la poêle, ajouter les cèpes. Arroser d'un verre de porto. Couvrir et cuire 10 mn 1/4h.

CAILLES PETIT DUC

Pour 4 personnes: 8 cailles bien grasses et dodues, 8 petits fonds d'artichauts; 200 g de raifort, 150 g de beurre, 4 cuillerées d'huile, 1 cuillerée à soupe de crème, 1 oeuf, 100 g de sucre, 6 cuillerées de chapelure blanche, 1 verre de porto, paprika, sel, poivre. Garniture: 1 boîte de purée de marrons.

Flambez et videz les cailles, fendez leur dos sur toute la longueur, aplatissez légèrement les cailles avec la paume de la main salez poivrez saupoudrez d'un peu de paprika. Allumez le four (température moyenne). Cassez l'oeuf dans une jatte large, ajoutez 2 cuillerées d'huile et une cuillerée d'eau, mélangez bien, passez les cailles dans le mélange; puis roulez les bien dans la chapelure. Mettez dans un grand plat allant au four les 150 g de beurre et 2 des cuillerées d'huile; glissez le plat au four pour faire chauffer la matière grasse, placez les cailles dans le plat. Mettez à cuire à four moyen 15 minutes, en arrosant fréquemment les cailles avec le beurre de leur cuisson. Cinq minutes avant la fin de la cuisson des cailles, mettez la purée de marrons dans une casserole, faites chauffer en la remuant à la cuiller en bois, incorporez à la purée la cuillerée de crème fraîche, les 100 g de sucre et une pincée de sel. Quand les cailles sont cuites, sortez les du four. Disposez les fonds d'artichauts dans le plat, remplissez-les de purée de marrons, dressez une caille sur chacun de ces canapés, saupoudrez avec le raifort râpé; arrosez le tout avec le verre de porto. Glissez à nouveau le plat au four. Laissez

cuire 5 minutes. Dressez Les canapés fonds d'artichauts-purée de marrons cailles sur le plat de service chaud; arrosez-les de leur jus. Servez très chaud.

COMMENT ACCOMPAGNER LES CAILLES

Avec la caille: raisins, pointes d'asperges, pois.